

אוכל זה טעים

בלזק למאמצי אכילת

עוגת שוקולד וויסקי

מרכיבים

250 גרם חמאה לא מלוחה, חתוכה לקוביות
150 גרם שוקולד מריר מעולה (לפחות 60% מוצקי קקאו), חתוך לקוביות
2 כוסות סוכר
1 כוס מים
1/3 כוס וויסקי
שוט אספרסו חזק (30-45 מ"ל קפה) או כפית גדושה של קפה נמס
1 3/4 כוסות קמח
1/4 כפית אבקת אפייה
1/4 כוס אבקת קקאו טובה
2 ביצים טרופות

הכנה

מחממים מראש תנור ל-160°, משמנים תבנית מרובעת של 23 ס"מ, או תבנית עגולה בקוטר 24 ס"מ – ומרפדים בנייר אפייה לשליפה מהירה של העוגה.
אם בחרתם להשתמש בשוט אספרסו לעוגה זה הזמן להכין אותו.
ממיסים בסיר בינוני את החמאה, השוקולד, הסוכר, המים, הוויסקי והקפה, עד שכולם מותכים לנוזל כהה וריחני. מעבירים לקערה גדולה ונותנים לנוזל להתקרר קצת.
בקערה נפרדת מנפים ביחד את הקמח, אבקת האפייה והקקאו. מוסיפים את הביצים, מערבבים קלות ומעבירים הכל לקערה הגדולה עם הנוזל.
אם הנוזל עדיין חם קצת, ערבבו מהר, כי אחרת הביצים הנאות יתקשו ויהפכו לנטיפי ביצים של מרק.
כאשר כל התערובת אחידה, העבירו לתבנית. קחו בחשבון שהתערובת מאוד נוזלית, אבל בתנור הכל מסתדר.
אופים במשך שעה עד שקיסם יוצא יחסית יבש. יש תנורים שזה יכול לקחת יותר. נותנים לעוגה להתקרר בתבנית לפחות חצי שעה. כשהעוגה מתקררת, מפזרים מעל אבקת סוכר.

מתכון מהבלוג "אוכל זה טעים" – <http://zetaim.com>

רשיון שימוש ייחוס-שימוש לא מסחרי 2.5 ישראל by-nc-sa